

2016 秋・冬のおすすめメニュー

2016.9 日文

上海蟹【蒸した上海蟹】
一匹 ¥1,500 【写真は二人前】

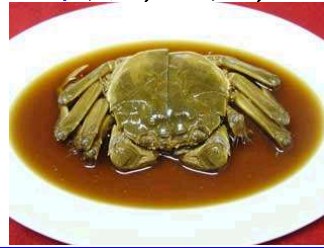


中華の王道・美味をお楽しみ下さい

炒上海蟹【上海蟹の甘煮】
二匹 ¥2,500から承ります



醉蟹【酔っぱらい上海蟹】
一匹大 ¥1,500 小 ¥1,200



上海蟹湯【上海蟹スープ】
¥1,800



上海蟹の濃厚な味、滋養強壮に

上海から空輸された活きた上海蟹です。大きさによって値段の変更があります。お尋ね下さい。数に制限がありますので、団体様は事前にご予約を！

海蜇頭 ¥1,000
【クラゲ頭の冷菜】



舌頭 ¥1,000
【豚の舌】



炒腰花 ¥1,000
【豚の腎臓炒め】



欖菜肉碎四季豆 ¥1,000
【インゲンなど】



面筋堡 ¥1,200
【おふと椎茸と新鮮な竹の子】



紅焼獅子頭 ¥1,500
【肉団子と白菜の鍋】



上海大葱塩旦豆腐 ¥1,500
【上海ネギと豆腐と黄身のうま煮】



大葱羊肉 ¥1,500
【羊肉とネギの炒め】



芫王金針花肉絲 ¥1,500
【金針花と黄ニラと豚肉の炒め】



上海水芹菜炒百合 ¥1,500
【セロリと百合根の炒め】



避風塘茄子 ¥1,500
【茄子揚げ】



金針花蝦仁 ¥1,500
【海老と金針花の炒め】



椒塩活蝦 ¥1,500
【活車蝦の四川揚げ】



百葉結焼肉 ¥1,500
【ゆばと皮つき肉の醤油煮】



膳絲 ¥2,500
【田饅の甘煮】



葱油麵 ¥850
【ネギ油ソバ】



干鍋田鶏 ¥2,000
【カエルと野菜】



麻辣火鍋 ¥1,500 (具は別料金です)
【二色しゃぶしゃぶ鍋】



青蟹目魚丸湯 ¥2,800
【イカ・蟹などの特選スープ】



三鮮湯 ¥2,000
【海鮮スープ】



麻はしびれる辛さ、辣はびりびりの辛さ。片方は普通の味です、具は豊富にありますのでお申し付け下さい